



Alexander E. Bäggli kauft teure Weine von Privatpersonen. «Da wissen wir, wie sie gelagert wurden.»

Die Schatzsucher im tiefen Keller

Was in privaten Kellern an Weinpreziosen lagert, ist für viele Weinhändler ein gutes Geschäft

Sie haben das Gespür für edle Tropfen: Weinhändler, die aus privaten Kellern Trouvaillen wie Château Lafite Rothschild oder Margaux einkaufen, um sie dann teurer weiterzuverkaufen.

VON SILVIA SCHAUB

Ein Jäger sei er nicht, betont Alexander E. Bäggli. Vielleicht eher ein Schatzsucher? Das mag für den Weinfachhändler schon mehr zutreffen. Schliesslich stellt er seiner Beute nicht mit der Jagdflinte nach, sondern findet sie in tiefen Kellern. Bäggli sucht edle Tropfen, die Weinbesitzer aus Platznot, Kellerauflösungen oder Überbeständen nicht mehr wollen. «Da liegen viele gute Weine in den Kellern», weiss der Besitzer von Cave BB in Zumikon ZH. Der typische akribische Sammler werde zwar immer seltener, aber es gebe dafür viele, die hobby-mässig Weine trinken und kaufen. «Die machen das recht professionell.»

Gestern erst habe er einige Flaschen Haut-Brion 1994 für 280 Franken die Flasche eingekauft. Ein guter Preis für den Verkäufer, der einst 51 Franken pro Flasche bezahlte. Und auch für Bäggli stimmt der Deal. Denn lange werden die

Preziosen in der Regel nicht bei ihm lagern. «Vieles geht nach China.» Die Chinesen seien sehr markengetrieben, was ihren Weinkonsum angehe. Dafür aber sind diese Leute gut informiert und lernen sehr schnell. Am begehrtesten sind derzeit Château Lafite Rothschild und Mouton Rothschild. Hingegen sind die Preise für so genannte Garagenweine bereits seit längerem wieder am Sinken.

ALEXANDER E. BÄGGLI steht in seinem Lager vor der Auslage. Rund 70 000 bis 80 000 Flaschen liegen hier. Darunter solche Raritäten wie etwa ein Château d'Yquem aus dem Jahre 1937. Der Grossteil der Weine allerdings ist jünger als Jahrgang 1980. «Viele Leute verstehen vom Gaumen her alte Weine nicht mehr.» Bei den alten Jahrgängen kommt hinzu, dass der Zustand absolut einwandfrei sein müsse. Das heisst: Der Füllstand und die Etikette müssen in perfektem Zustand sein. «Bei alten Flaschen kann man nichts reparieren.»

Bäggli ist nicht der Einzige, der in der Schweiz edle Weine aus Privatkellern ankauft. Auch Adrian Winkler aus Muri AG stöbert nach Spitzenweinen. Ein grosses Weinwissen und vor allem gute Abnehmerkontakte seien zentral, damit man in diesem Business Fuss fas-

sen könne, sagt der ehemalige Mathematiklehrer. Auch Christian Hartmann kauft und verkauft hochwertige Weine. Der Ökonom aus dem appenzellischen Teufen ist vor über zehn Jahren ins Geschäft eingestiegen. Auf den Weingeschmack kam Hartmann während seines Studiums an der Hochschule St. Gallen, als er mit einem Mitstudenten – aus eigener finanzieller Not heraus – Preislisten von Weinhändlern auswertete, um so an preiswerte Tropfen zu kommen. Im Gegensatz zu seiner Konkurrenz gehen seine Weine nicht in den Osten, sondern bleiben vornehmlich im nationalen Umfeld und in Europa.

SIND DIE WEINE aus dem Bordelais nicht überbewertet? «Von der Qualität her sicher nicht», meint Alexander E. Bäggli. Diese Weine sind aber teilweise vom Konsum- zum Luxusgut geworden, da

«Ein Mouton Rothschild Jahrgang 1982 ist nicht wie eine Louis-Vuitton-Tasche, die man wieder reproduzieren kann.»

sei man eben schon eher bereit, etwas tiefer in die Tasche zu greifen. «Ein Mouton Rothschild 1982 ist nicht wie eine Louis-Vuitton-Tasche, die man wieder reproduzieren kann.» Die berühmten Weingüter im Bordelais produzieren heute auch weitaus weniger Wein als noch vor einem Jahrzehnt, da nichts dem Zufall überlassen und rigoros auf Qualität gebaut wird.

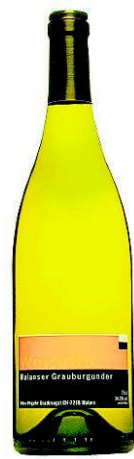
GANZ SO EINFACH ist das Geschäft mit den teuren Prestige-Weinen allerdings nicht. «Das ist ein sehr volatiler Markt, der sehr gute Kenntnisse erfordert», betont Bäggli. «Und der ist sehr anfällig.» Man könne auch Geld verlieren in diesem Business, so Bäggli.

Wie sich zum Beispiel die Umweltkatastrophen in Japan auf den Markt auswirken werden, könne man noch nicht abschätzen, heisst es einstimmig. «Der Markt ist sehr nervös im Moment. Die Leute sind vorsichtiger geworden», lässt sich Adrian Winkler entlocken. Christian Hartmann sagt: «Abwarten. Bordeaux-Weine, die auf so hohem Niveau gehandelt werden, reagieren einfach sehr sensibel.»

www.cavebb.ch, www.lucullus.ch
www.weinankauf.ch, www.winklerwein.ch

ENTKORKT

Grau-Weiss-Blau



Grau, Weiss, Blau sind die offiziellen Kantonsfarben von Graubünden, und darum geht es heute. Denn am nächsten Donnerstag öffnet das Mémoire des Vins Suisses, die renommierte Vereinigung für den Schweizer Wein, wieder seine Schatzkammer von memorablen Weinen. Schauplatz der aussergewöhnlichen Vertikaldegustation, die allen interessierten Weinfreunden offensteht (Anmeldung auf www.weininfo.ch) ist der Kursaal im Grand Resort von Bad Ragaz. Dieses liegt nicht in Graubünden, wie viele wohl wegen Johanna Spyris Heidi meinen, sondern im Kanton St. Gallen. Die inzwischen bereits 45 Mémoire-Winzer treffen sich aber im berühmten Kurort, weil sie von hier aus ihre Bündner Kollegen auf der anderen Rheinseite besuchen. Darunter befinden sich mit Christian Hermann und Peter & Rosi Hermann aus Fläsch sowie Peter Wegelin aus Malans auch drei reputierte Neumitglieder des Mémoire. Von Letzterem stammt nicht nur der Wein, sondern auch der Titel dieser Kolumne. Peter Wegelin wollte nämlich vor einiger Zeit einen Schiller aus Grau-, Weiss- und Blauburgunder erzeugen, der den Namen «Grau-Weiss-Blau» getragen hätte. Doch daraus wurde nichts, und darum kann ich den Wein hier auch nicht vorstellen. Stattdessen entkorkte ich seinen Weiss-, Grau- und Blauburgunder separat. Der **Malanser Grauburgunder 2009**, der neu in der Schatzkammer des Mémoire figuriert, leuchtet in intensivem Gelb, duftet nach Birnen, Zitrus mit würzigen Noten und besitzt einen vollen Körper mit saftiger Säure und einer schönen Bitternote im langen Abgang. Er ist ein eleganter, komplexer Wein, der ausgezeichnet altern kann. Wen es eher zur Jugend hinzieht, der sollte zum knackig-frischen Weissburgunder (17 Punkte, Fr. 21.–) oder zum harmonisch fruchtigen Blauburgunder (16,5 Punkte, Fr. 19.–) greifen. Beide Weine sind wie gemacht für den Frühling, der endlich Einzug gehalten hat. ANDREAS KELLER

MALANSER GRAUBURGUNDER 2009

Produzent Peter Wegelin, Malans
Herkunft Graubünden
Appellation Malans AOC
Rebsorte Pinot gris
Beste Trinkreife Jetzt bis Ende 2019
Passende Gerichte Gemüsevorspeisen, Taubenbrust, Käse
Bewertung 17 Punkte
Bezugsquelle Peter Wegelin, Scadenagut, Scadenaweg 1, 7208 Malans, Tel. 081 322 11 64, www.malanser-weine.ch, Fr. 21.– (2009 ausverkauft, 2010 ab Mitte April erhältlich)

AUFGETISCHT

Mehr als nur Schaumschlägerei

Restaurant La Malvoisie, Leukerbad

ES IST NICHT ALLEIN das gesunde Wasser, das viele Gäste die Serpentina nach Leukerbad hochfahren lässt. Hier trifft man im kleinsten Grandhotel der Schweiz auch auf eine grossartige Küche. Verantwortlich dafür ist der junge Elsässer Küchenchef Laurent Omphalios, der im Hotel Les Alpes des Sources das Restaurant La Malvoisie zur ersten Adresse (15 «Gault Millau»-Punkte) im Kurort gemacht hat. Er ist ein Tüftler, der nicht gerne über seine Arbeit spricht, dafür aber seine subtilen Aroma-Kombinationen auf dem Teller sprechen lässt. Wir wählen das Menu Champagne. Den Einstieg macht ein Lachs-Tatar mit Kaviar, Blinis und einer Champagner-Emulsion. Raffiniert und überraschend in der Zusammenstellung und Umsetzung dann der Tomatenschaum mit Citronelle, Kokosnuss und einem Hummerspiess. Das gebratene Kalbfleisch kommt auf einem Curry-Kürbis-Coulis mit Vanille-Schaum und Pack-Choi-Gemüse. Und auch zum Abschluss zaubert der Küchenchef mit Schaum: das Passionsfrucht-Mousse wird von einer Litschi-Emulsion begleitet. Die Leichtigkeit des Menüs erfreut nicht nur den Magen, sondern auch unsere Laune. SILVIA SCHAUB



Laurent Omphalios vom Restaurant La Malvoisie im Hotel Les Sources des Alpes, Leukerbad. Tel. 027 472 20 00, www.sourcesdesalpes.ch. Geöffnet: täglich mittags und abends, ganze Saison.

KÜCHE Moderne, kreative und leichte Gourmet-Küche
SERVICE Aufmerksam und charmant
AMBIENTE Zurückhaltende Noblesse
PREISE Menü ab Fr. 75.–, à la carte ab 68.–

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Mitautorin der Bücher «Dressguide» und «Imagefaktor».

Kürzlich bestellte ich in einem 5-Sterne-Hotel ein Tomaten-Mozzarella-Panini. Das Ding war etwa zehn Zentimeter hoch. Statt fürs Schneiden oder Zerlegen entschied ich mich, einfach reinzubeissen. Darf man das in einem guten Restaurant?

DIE HEUTIGE ERLEBNIS-GASTRONOMIE ist nicht immer essfreundlich und stellt uns ab und zu vor grosse Herausforderungen, wenn es um den stilvollen Verzehr der servierten Speisen geht. Mag ja schön und lecker aussehen, doch wie isst man ein Club-Sandwich oder eben dieses Tomaten-Mozzarella-Panini korrekt? Haben Sie mit dem Gedanken gespielt, das Personal danach zu fragen? Die Antwort wäre sicher interessant gewesen. Zur Seite kippen und dann schichtenweise essen wäre eine Möglichkeit. Oder, wie Sie es beschrieben haben, einfach reinbeissen eine weitere. Das ist zwar sicherlich nicht die Idee des edlen Restaurants, dass die Leute mit den Händen essen, vor allem dann nicht, wenn Besteck dazu serviert wird. In unserer Kultur sind wir es eben gewohnt, mit Werkzeug zu speisen. Und trotzdem scheint es mir im geschilderten Fall die beste Lösung zu sein. Und übrigens: Gewisse Leute essen mit Händen stilvoller als andere mit Besteck.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch